

"ПРИРОДНИЧІ ТА ГУМАНІТАРНІ НАУКИ. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ"

харчових волокон тощо. Кабачки й алича мають низьку калорійність – 27 і 34 ккал на 100 г продукту відповідно. Водночас вони характеризуються досить високою біологічною цінністю, проте не придатні до тривалого зберігання у свіжому вигляді. У зв'язку із підвищенням рівня захворюваності населення хворобами кишково-шлункового тракту, на цукровий діабет, ожиріння тощо гостро постало питання невідповідності добового раціону до фізіологічних і енергетичних потреб людини.

Тож, підводячи підсумки варто зазначити, що аналіз останніх публікацій показав, що сьогодні прогресивними є технології переробки плодів і овочів, котрі передбачають зменшення у продукті масової частки солі, цукру, або заміну їх натуральними інгредієнтами, які мають інший шлях засвоєння організмом. Таким чином, інноваційні підходи до формування споживних властивостей продуктів переробки плодів і овочів направлено на максимальне збереження природних властивостей сировини й передбачають виключення зі складу оцтової та лимонної кислот як консервантів. Вивченню цього питання присвячено роботи науковців І. Близнюк, З. Харченко, А. Лилишенцевої, Д. Сафронової, Н. Комарової та ін.

Список використаної літератури

1. Кузьменко І. Тенденції розвитку ринку консервованої плодовоовочевої продукції України / І. Кузьменко // Міжнар. наук.-практ. журн. "Товари і ринки". — 2012. — № 1 (13). — С. 30—36.
2. Маюрникова Л. А. Методологічні основи проектування і просування на ринок харчових продуктів в умовах інноваційної діяльності / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов / Пищевая пром-сть. — 2011. — № 11. — С. 9—12.

УДК 664.923.2/.9

Мурин Т. – ст. гр. МЕ-41

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя

ЕКСПЕРТИЗА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС

Науковий керівник: доцент Вічко О.І.

Murin T.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

EXPERT EXAMINATION OF SEMI-SMOKED

Supervisor: PhD Vichko O. I.

Ключові слова: Напівкопчені ковбаси, технологічна експертиза.

Keywords: Semi-smoked sausages, technological expertise.

На сьогодні в Україні виробляють значну кількість ковбасних виробів, які можуть мати ризик для здоров'я споживача. В сучасних умовах викликає занепокоєння використання в ковбасному виробництві сої та кукурудзи. Деякі виробники м'ясопродуктів не маркують свою продукцію щодо вмісту ГМО. Тому існує велика необхідність контролю за виробництвом ковбасних виробів і за їх чітким маркуванням.

Метою роботи є дослідження таких актуальних питань, як: ветеринарно-санітарний контроль ковбасних виробів, які виготовляють на м'ясопереробних підприємствах або індивідуальних підприємствах, де не впроваджена система самоконтролю якості відповідно до вимог НАССР, а також експертиза ковбасних виробів і методи її проведення.

Ковбасні вироби — це харчові продукти, які виготовляють із м'ясного фаршу, що проходить термічну обробку або ферментацію, завдяки чому вони стають придатними для безпосереднього вживання. За технологічним процесом ковбаси поділяють на варені, напівкопчені, копчені (сирокопчені), ліверні та кров'яні.

Напівкопчені ковбаси мають специфічний запах копчення і прянощів, приємний, трохи гострий смак. Характерна особливість виробництва цих ковбас полягає в тому, що після обжарювання і варіння їх коптять гарячим димом. Ці ковбаси мають меншу вологість (35—50 %) у порівнянні з вареними ковбасами.

За якістю напівкопчені ковбаси поділяють на вищий (Полтавська, Краківська, Львівська, Українська смажена, Дрогобицька, Мисливські ковбаски), перший (Українська, Одеська, Черкаська, Буковинська) та другий (Польська, Шахтарська, Чернігівська) сорти.

Експертиза ковбасних виробів ґрунтується на висновках органолептичного, фізико-хімічного та мікробіологічного досліджень.

Органолептичним дослідженням піддається кожна партія ковбасних виробів для встановлення відповідності органолептичних показників якості вимогам чинних нормативних документів. Оглядають не менше 10% всієї кількості продукції. Від партії відбирають проби для подальших випробувань. Визначають показники якості на цілому, а потім розрізаному продукті за допомогою органів чуттів.

Доброякісні напівкопчені ковбасні вироби повинні відповідати таким вимогам: поверхня батонів повинна бути чистою, без пошкоджень, плям, «сліпів», напливів фаршу, цвілі, слизу. Оболонка суха, міцна, еластична, щільно прилягає до фаршу. Консистенція батонів - не пухка, пружна, щільна. Колір батонів на розрізі однорідний, відповідний забарвленню даного виду ковбас. Фарш монолітний, без сірих плям і рівномірно перемішаний з шматочками шпик. Шпик білого кольору з рожевим відтінком, краї не оплавлені. Напівкопчені ковбаси повинні мати ароматний запах копчення, прянощів.

Ковбасні вироби, які не відповідають нормативам свіжих ковбас хоча б за одним показником належать до категорії сумнівної свіжості та досліджують бактеріологічно.

Відповідно ДСТУ 4435:2005 ковбаси напівкопчені вищого гатунку повинні містити: яловичину вищого гатунку односортну, ковбасну; свинину не жирну або напівжирну односортну ковбасну; конину вищого і першого гатунку, не менше 100% зокрема: яловичину вищого гатунку, односортну, ковбасну не більше 40%; свинину жирну ковбасну; сало ковбасне хребтове та бокове, грудинку свинячу не більше 50%; м'ясо птиці не більше 10%. Якщо допускається рецептурою крохмаль, його зміст не повинен перевищувати 2-5%. У 100 г продукту має бути не більше 5 мг нітриту натрію.

Не допускаються для реалізації ковбаси, що мають виробничі дефекти: із забрудненнями, з тріснутими або поламаними батонами; з рихлим фаршем; з напливами фаршу над оболонкою (порушують цілісність батона) довжиною більше 3 см або «сліпами» довжиною більше 5 см; з наявністю сірих плям і великих порожнин, блідо-сірі або недоварені; з наявністю бульйонно-жирових набряків більше 2 см; із наявністю у фарші жовтого шпик. більше 10%.

При сумнівних органолептичних показниках про доброякісність ковбасних виробів судять за результатами мікроскопії мазків-відбитків, якісних реакцій на аміак (проба Ебера) і сірководень, визначення рН та ін.

При виявленні в ковбасних виробках бактерій кишкової палички або протей з одночасною зміною органолептичних властивостей продукту їх також направляють на технічну утилізацію, відповідно до ДСТУ ЕІЧ 12824-3:2004.

Таким чином, на сьогоднішній день виробники повинні випускати ковбасні вироби тільки відповідно до вимог національних стандартів (по ДСТУ - традиційні сорти ковбасних виробів) або технічних умов, які наведені у відповідність із вимогами національних стандартів (по ТУ – з новими рецептурами й новими назвами ковбасних виробів, а також відповідно до показників якості й безпеки ДСТУ). Тому, що маючи на ринку товар який ми споживаємо, хочеться бути впевненими за його якість і тим більше безпечність. Забезпечення населення якісними продуктами харчування є одним з головних напрямів розвитку будь-якої держави.

Література

1. ДСТУ 4433:2005. Ковбаси смажені https://dnaop.com/html/33974/doc-ДСТУ_4433_2005
2. КОВБАСИ НАПІВКОПЧЕНІ Загальні технічні умови ДСТУ 4435:2005 http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4435-2005.pdf